THE J.M. SMUCKER Co

Grilled Cheese Sándwiches: Quesos Mexicanos y Mermelada de Fresa

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
35 mins	N/A	5	N/A

Ingredients

- 3 cdas. de cebollín picado finamente
- 1/4 taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 1/4 tazade mayonesa
- 1/4 taza de mostaza amarilla
- 1 paquete de pan de caja
- 1 taza de queso Oaxaca deshebrado
- 1 taza de queso botanero cortado en láminas
- 1 taza de queso asadero rallado
- c/n Mermelada Smucker’s de Fresa
- 3 piezas de huevo
- 1/4 taza de leche
- 2 cdas. de mantequilla
- c/n de cebollín, para servir

Directions

Step 1:

En un bowl mezcla el cebollín, la mantequilla, la mayonesa y la mostaza, integra bien los ingredientes y reserva.

Step 2:

Sobre una tabla coloca las rebanadas de pan y unta con la preparación anterior, rellena con los quesos y añade la Mermelada Smucker’s de Fresa, cierra y reserva.

Step 3:

En un bowl, con ayuda de un tenedor, mezcla el huevo con la leche, sumerge el pan de los dos lados con mucho cuidado, sin que se remoje demasiado.

Step 4:

Calienta una sartén a fuego medio con la mantequilla y dora el emparedado por ambos lados hasta que esté crujiente y los quesos se fundan.

Step 5:

Corta, sirve con cebollín y disfruta.

Images

